

المهارات المهنية

اختبارات شهر مارس



الصف الخامس الابتدائي 2023-2022



ىير الطخيخة.	، وعسمه (۴) اسط الهفاره ع	ر 🕨 اسر اهباره الطحيحة	السوال الأول مع علاما
()		العصير الطبيعي الطازج.) تتم إضافة المواد الحافظة إلى
()	لسلامة في المصنع.	كب على الأرض أحد احتياطات ا	🥎 يُعتبَر عدم ترك العصير المنسا
()		عافظة التي تُضاف للَّبن.	🕏 مادة النشا تُعتبَر من المواد الح
()		ع الذي ينزف.	كُ يجب الضغط برفق على الجرحِ ﴿
()			و لا بد من فتح النوافذ أثناء القياً
		نه الصحيحة مِما يَسُ:	السؤال الثاني اختر الإجا
		بإزالة الرطوبة من الأطعمة.	عمليةتقوم
د السلق	ج التجفيف	ب الغلي	أ الطهي
	•	الفاكهة هو الشراب	🖒 الشراب المعصور مباشرة من
د الفاسد	ج الصناعي	ب الطبيعي المعلَّب	أ الطبيعي الطازج
		في وضعية الإفاقة	 ۳ يتم وضع الشخص الذي
	🕂 يُصاب بجرح طفيف		أ فقد وعيه ولا يتنفس
	د فقد وعيه ولكنه يتنفس		ج أصابه نزيف حادّ
	الجُبن.	سناعة العديد من المُنتَجات مثل	یدخلفي ص
د البقوليات	ج اللحوم	🕂 الخضار	أ اللبن
		بر لقتل الميكروبات.	فيجبالعصب
د شُرب	ج تسخين	🕂 تبرید	أ تجميد
	المتناثرة.	، الطلاء لتجنُّب	🧻 يجب ارتداء نظَّارات واقية عند
د بقايا الطعام	ج بقايا الحديد	🕂 السوائل والألوان	أ نشارة الخشب
	جود به على فقَّاعات.	إذا احتوى السائل المو	🗘 المُنتَج الغذائي يكون
د طازجًا	ج نظيفًا	ب صحّیًا	أ غير صحِّي
		عند إصابة شخص ما.	🔥 يجب استخدام
د الأواني المعدنية	ج الإسعافات الأوَّليَّة	🕂 الأطباق البلاستيكية	أ الشاحن الكهربائي
	طبيعي.	بة العصير الطبيعي والشراب الـ 	9 تقومبمعالم
د النوادي	- ح المسارح	ب المدارس	أ المصانع
		لي حتى	슚 يتم اختبار اللبن عن طريق الغ
د يبرد	ج يتخثَّر	بنضج 🕂	أ يتبخَّر





غير الصحيحة:	حة، وعلامة (X) امام العبارة	ىلامة 🖊) امام العبارة الصحي	السؤال الاول 🖊 ضع ع
()			ً لا يُمكننا تغيير ريشة المن
()		عديد من المُنتَجات مثل الزبادي.	
()			ب يدخل النبن في تصاعد ال النكهات الصناعية أغلى ثـ
()		من من العصير الطبيعي. ت الأوَّليَّة لعلاج الجروح البسيطة.	
()			
()		طرق حفظ الطعام.	التجفيف والتجميد إحدى
		الإجابة الصحيحة مِمًّا يلي:	السؤال الثاني اختر
	المشروبات وفسادها.	ي الزجاجات تتسبب في	ر الميكروبات الموجودة في
د تخمُّر	ج عصر	ب غلیان	أ تبخُّر
	•	الواقية عند القيام بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	٢ يجب استخدام النظَّارات
د تناول العصائر	ج شُرب الماء	ب الاستحمام	أ أعمال النجارة
	وطازج.	للتأكد من أن اللبن سليم	🤠 يجب التأكد من
د سعر العبوة	ج لون العبوة		أ اسم المنتج
,ة.	عند إصابة شخص إصابة خطير		عجب الاتصال برقم ١٢٣ ٤
د صديق	ج الأجرة	ب النقل	أ الإسعاف
	منها ولكنه ليس طازجًا.	. مذاقه كمذاق الفاكهة المصنوع م	و الشراب
د الطبيعي الطازج	ج الطبيعي المعلَّب	🕂 الصناعي الفاتح	أ الصناعي المخزَّن
	,	حفظ الطعام تتسبَّب في	7 الأخطاء التي تحدث أثناء
د زيادة الجودة	ج زيادة الكمِّيَّة	🗭 نمو البكتيريا	أ تماسك القوام
	الفاكهة.	يعي يجب أولًا	🗘 عند تحضير العصير الطب
د غسل		ب تخزین	i i
	حافظة قوية.	على اللبن كأنه طازج وهو مادة.	كافظ السناد
د النشا	ج العصير	ب الماء	أ الفورمالين
	الطلاء.	عند القيام بعملية	🤦 يجب أن تكون النوافذ
د مغطاة	ج مفتوحة	ب مغلقة	أ مظلمة
	الفاكهة.	صير الطبيعي هي	🚺 أولى مراحل تصنيع العد
د طهی	ج حصاد	ب زراعة	أ) عصر





	ر الصحيحة.	ir oldan bon (*) anned '	ر ۱ اسر العبارة الصحيحة:	السوال الأول مع علامة
()	شخص المصاب.	لأولى لتقديم الإسعافات الأوَّليَّة لل	التخطيط للتدخل هو الخطوة اا
()			🖒 المُنتَج الغذائي الصحِّي هو الذر
()	ن اللبن طازج.		🤠 وجود الرواسب المتجمدة (المت
()	C 3.7 -	~	عند استخدام الشاكوش يجب أ
()			م نجد في الشراب الطبيعي المعلّ
`	,			
			ه الصحيحة مِما يلي:	السؤال الثاني اختر الإجاب
		ذور.	عصير لإزالة اللُّب والقشرة والب	نحتاج إلىا
	عفظ ع	ج غسل	ب غلي	أ تصفية
		ﻪ ﻳﺘﻨﻔُّﺱ.		ن وضعية الإفاقة تساعد الشخص
	عجروح القدم	ج مصابًا بالصداع	ب فاقد الوعي	أ) مكسور اليد
		عند حفظ الطعام.	كنوع من المواد	🦈 يتم استخدام حمض الستريك ك
	الحافظة	ج المالحة	ب الصلبة	أ السكَّرية
			منًا من العصير	كُ تُعدُّ النكهة الصناعية أرخص ث
	الفاسد	ج الطبيعي	ب غير الصحِّي	أ) الصناعي
	رق.	المضاف إليه النشا إلى اللَّون الأز	يتحوَّل اللبن ا	و عند إضافة بعض القطرات من
	الماء المثلَّج	ج حمض الكبريتيك	🕂 العصير المعلَّب	أ صبغة اليود
			أثناء العمل يمكن الاستعانة بـــــ	🤙 عند حمل الآلات الحادة الثقيلة
	نظَّارات واقية	ج شخص بالغ	🕂 رجل مسن	أ) طفل صغير
		ادمنه،	, ليصبح متجانسًا بعد نزع الموا	🥎 يُضاف النشا لتعديل قوام اللبز
	الدهنية	ج الصلبة	ب الملحية	أ الزجاجية
			اء وسكَّر ومواد	🧄 يتكوَّن الشراب الصناعي من ما
	طبيعية	ج حافظة	ب لاصقة	أ صلبة
		حقق من سلامة المُنتَج الغذائي.	إرسال مفتشين إلى المصنع للت	﴿ يقوم جهازب
	الدولة	ج الشرطة	ب البيئة	أ) حماية المستهلك
			تهوية الغرفة عند الطلاء.	🕠 يجب وضعل
	ا سخان	ج فرن	ب مروحة	أ تلفزيون





	غير الصحيحة:	، وعلامة (X) أمام العبارة	مة (🖊) أمام العبارة الصحيحة	: السؤال الأول طع علام	
((((())))))	s	لكبريتيك كمواد حافظة للطعام. ي عند القيام بنشر الخشب. وقف النزيف.) يُستخدم حمض النتريت أو ا) ارتداء نظَّارة السلامة ضرور ٣ تنظيف الجرح من أساسيات إضافة المواد الحافظة للشرا 	
			جابة الصحيحة مِمَّا يل ى:	َ السؤال الثان <i>ي</i> اختر الإر	
			0		
	1 11		افةوهو ليس با		
	د الماء	ج الصابون	ب الكلور	9 0	
	د الحلوى	ج الكتب		٢ يُعدُّ التمليح أحد طُرق حفظ	
	د الحلوي	الكلب	· الطعام · العمل بحِرْفة النجارة.		
		ب ارتداء النظَّارات الواقية			
	تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء بعيدًا عن الماء الدق بالشاكوش بعيدًا عن الماء دام المثقب بعيدًا عن الماء				
	, , , ,		<u> </u>	ع ،حی بساعدة شخص مصاد	
	ج مساعدته على التنفس • مساعدته على التنفس				
			صنوع من عصير الفاكهة ولا يحتو		
ملَّب	د الطبيعي المُ		🕂 الطبيعي الطازج	أ السيئ	
	*		إلى الشراب لا بد أن يكون العصب	رً عند إضافة	
	د الملح	ج القرفة	😛 البهارات	أ السكَّر	
		قوية قد تكون ضارَّة.	للألبان، وهو يُعتبَر مادة حافظة	🗘 يتم إضافة	
	د الزبادي	ج الفورمالين	ب النشا	أ الثلج	
		•	ً إلى درجة حرارة	🛕 عملية تجفيف الطعام تحتاج	
	د عالية	ج معتدلة	🕂 باردة	أ) منخفضة	
		يته.	براب تعمل على إطالة فترة صلاح	٩ إضافةللش	
بناع	د الليمون والنع	ح المواد الصلبة	😛 المواد الحافظة	أ الملح والسكَّر	
		•	ام عند شرائه هو	ሱ الدليل على عدم سلامة الطع	
بلة	د رائحته الجمب	ج رائحته الحادة	😛 لونه الرائع	أ طعمه الجيد	





فير الصحيحة:	ية، وعلامة (X) أمام العبارة ·	علامة (🗸) أمام العبارة الصحيد	السؤال الأول صفع ع
)		جاموس فقط.	ر يأتي اللبن من الأبقار والـ
)			ً ٢) الشراب الطبيعي معصور
)			" ٣ يجب الحرص على تهوية
)		مند تصنيع الشراب تتم يدويًّا.	
)	بة أحلى.	بعض المواد الحافظة لجعل الأطعه	و تستخدم معامل التصنيع
		الإجابة الصحيحة مِمًّا يلي: ٍ	السؤال الثاني اختر
	يعي.	من العصير الطبي	ً) تُعتبَر النكهات الصناعية
د أحلي طعمًا	**		أ أغلي ثمنًا
**	•	ة تحضير الشراب الصناعي هي	"
د تعبئة العصير	ح غسل الفاكهة	ب تسخين العصير ب	ً أ عصر الفاكهة
			🦈 اللبن من المنتجات التي .
د يسهل غشها	ح يستحيل تعبئتها	ب يصعب استخدامها	أ يصعب غشها
	لإسعافات الأوَّليَّة.	الخطوة الأولى من خطوات تقديم اا	ئى يىعتبَرا
	🕂 التخطيط للتدخُّل		أ تقييم الوضع
	د تقديم الإسعافات الأوَّليَّة		ج تقدير الوضع
		من المواد الحافظة للطعام.	هُ يُعتبَر
د الكبريتيك	ج الفوسفات	ب الزبادي	أ الحديد
			يُصنَع السناع
د الماء	ج الجُبن	🕂 السكر	أ الملح
		شراب تعمل علىشراب تعمل على	
د تلوَّثه	ج تعقيمه	🕂 إطالة فترة صلاحيته	أ تنظيفه
		*	م تزرع الفاكهة أو الزهور
د الشركات	ج المصانع	🕂 المزارع	أ السيارات
	•	'	٩ لاستدعاء سيارة الإسعاف
14. 7	5 07/	177 😅	177
» (.)(('	يجب استخدام النظارات
د أعمال النجارة	ح شرب الماء	🕂 الطهي	أ) عمل العصائر



إجابة الاختبار

السؤال الأول:

- X
- V (1)
- XT

- X (E)
- **V** (0)

السؤال الثانى:

١) التجفيف

٤ اللبن

- الطبيعى الطازج (٣) فقد وعيه ولكنه يتنفس
 - ه تسخین
- 🕥 السوائل والألوان 🔻 غير صحِّى
 - - 🕦 يتخثَّر
 - 🔥 الإسعافات الأوَّليَّة 🏻 🌖 المصانع

جابة الاختبار

السؤال الأول:

- V (T)
- XY

- V (2)
- **V** (0)

السؤال الثانى:

(١) تخمُّر

٩) مفتوحة

- 🥎 أعمال النجارة
- الطبيعى المعلَّب
 أنمو البكتيريا
- ٧ غسل
- (٨) الفورمالين

- - 🕠 زراعة

إجابة الاختبار

السؤال الأول:

- X(1)
- XT
- XT

😙 الحافظة

(٧) الدمنية

V (2)

٤) الطبيعي

(۸) حافظة

تاريخ الصلاحية 🔻 🕽 الإسعاف

السؤال الثانى:

- ۱) تصفیة
- 🕥 فاقد الوعي
- 🥎 شخص بالغ
- ه صبغة اليود
- ٩) حماية المستهلك
- 🕠 مروحة



X O

إجابة الاختبار

V (T)

السؤال الأول:

- V (T)

السؤال الثانى:

- 🕥 الطعام ۱) الماء

 - ኔ عدم الاتصال بسيارة الإسعاف
- الفورمالين
- 9 المواد الحافظة 🕠 رائحته الحادة

جابة الاختبار

(٥) الطبيعي المُعلَّب

\Lambda عالية

V (T)

سهل غشها 😙

🕦 أعمال النجارة

إطالة فترة صلاحيته

السؤال الأول:

رُ السكَّر

XI

- V (T)

السؤال الثانى:

- 🥎 تعبئة العصير (أرخص ثمنًا
 - ر الجُبن (٦) ه الكبريتيك
 - 1749

- X (1)

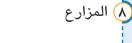
XE

🤫 تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء

V (0)

X (o)

٤ تقييم الوضع



اختبر نفسك على الموضوع الرابع

(🛂) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (🗶) أمام العبارة غير الصحيحة:	ضع علامة (
الطبيعية مصنوعة من عصير الفاكهة المركّز والسكّر.	١- العصائر ا
ة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.	٧- يتم إضاف
لشراب الطبيعي المعلَّب قطعًا من الفاكهة.	٣- نجد في ا
لصناعي يحتوي على ألوان ونكهات صناعية.	٤- الشراب اا
الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي.	٥- النكهات
الصناعية مصنوعة من مواد ملوّنة غير صحّية.	٦- العصائر
ية الصحيحة ممًّا يلي:) اختر الاحار
المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب	
لبيعي المعلَّب (ب) الطبيعي الطازج (جــ) الصناعي (د) الفاسد	
ي مستسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسسس	
	(أ) الم
	۳- الشراب
صناعي الفاتح (ب) الطبيعي المعلَّب (جـ) الطبيعي الطازج (د) الصناعي المخزَّن	
	٤- المشرو
the state of the s	(أ) الـ
كهة الصناعية أرخص ثمنًا من العصير	
صناعي (د)غير الصحِّي (جــ) الفاسد (د)غير الصحِّي	la l
ب	4/1
لطبيعي المُعلَّب (ب) الطازج (جـ) الصناعي المُعلَّب (د) الفاسد	
ا تحته خط: عمد المحاد المعاد ا	😙 صوّب م
الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية.	۱- يُصنع
إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل.	۲- یمکن
ب الطبيعي المعلّب يحتوي على أجزاء من الفاكهة.	
ي الشراب الصناعي على ماء وسكَّر ونكهات طبيعية.	٤- يحتو:



اختبر نفسك على الموضوع الخامس

→ ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (١٨) أمام العبارة غير الصحيحة:				
١- غطاء الرأس والقُفَّازات التي يرتديها العُمَّال ضرورية لحماية المُنتَج.				
	عملية التصنيع. الم	الزجاجات هي المرحلة الأولى ف	٢- تعبئة المشروبات في	
		الشراب المُصنَّع أمر غير ضرو المُعالِم المُعالِم على المُعالِم ال	٣- إضافة المواد الحافظة	
	باكمة.	ر الشراب الطبيعي هي غسل الف	٤- إحدى خطوات تحضي	
	Marie Argan town in	بواسطة آلات خاصة.	٥- يتم تعقيم الزجاجات	
	ت السلامة في المصنع.	سكب على الأرض أحد احتياطاه	٦- عدم ترك العصير المذ	
		1.150	😙 اختر الإجابة الصحيحة	
			١- يجب	
	ia si .	العصير لقتل الميكروبات ,		
(د) تسخین	(جـ) رمي	(ب) شُرب	(أ) تجميد ٢- مندانية	
	يكون العصير ساخنًا.	إلى الشراب لا بد أن	٢- عند إضافة	
(د) القرفة	(ج) البهارات	(ب) الملح	(أ) السكَّر	
ت وفسادها.	المشروبان	في الزجاجات تتسبب في	٣- الميكروبات الموجودة	
(د) تبخر	(جـ) تخمُّر	(ب) غلیان	(1) عصر	
	الفاكهة.	لطبيعي يجب أولًا	٤- عند تحضير العصير ا	
(د) تسخین	(جـ) هرس	(ب) تخزین	(أ)غسل	
ر د) سحین	والقشرة والبذور.	العصير لإزالة اللُّب و	٥- نحتاج إلى	
	(جـ) غليان	(ب) تصفية	(أ)غسل	
(د) تخزین		للشراب تعمل على إطالة	٦- إضافة	
	ر	(ب) المواد الحافظة	(أ) الملح والسكَّر	
(د) الليمون والنعناع		يمًّا بين القوسين:	الكمل العبارات الأتية و	
	اد الحافظة _ التاثيث	ؤها – الحرارة العالية – المو * • * • • • • • • • • • • • • • • • • •		
رس)	بة المُنتَح من	ء غطاء الشَّعر والقُفَّازات لحما؛	١- يجب على الغُمَّال ارتدا	
• *************************************		ل السير المتحرك ليتم	٢- تتحرك الزجاجات أسف	
	ا، الآلات التي تق	طبيعي تُرسَل الفاكهة من خلاا	٣- عند تحضير العصير ال	
الفاكهة.	ں ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔	ب الحروق عند استخدام	٤- يجب على العُمَّال تجنَّب	

اختبر نفسك على الموضوع السادس

		ىدىدة:	ة) أمام العبارة غير الد	ارة الصحيحة وعلامة (🗴	 ضع علامة (العبر) أمام العبر
()		٠.	ويد من المُنتَجات مثل الزبادي	١- يدخل اللبن في صناعة العد
()		and with the same	للَّبن.	٢- الأبقار هي المصدر الوحيد
()			يهل غشها.	٣- اللبن من المُنتَجات التي يس
()		ىرورية.	منتجات الألبان من الأمور الض	٤- التأكد من تاريخ صلاحية ه
()		بن طازج.	عد غلي اللبن تدل على أن الله	٥- وجود الرواسب المتجمدة ب
()			و الحافظة التي تضاف للَّبن.	٦- مادة النشا تُعتبَر من المواه
				Fred a second	ً ٢) اختر الإجابة الصحيحة ممَّ
			تَجات مثل الحسن.	في صناعة العديد من المُنتَ	ا - يدخل
		(د) الجمبري	اللبن (جــ)	- (ب) الخضار	(أ) السمك
			ر		٢- يتم غش اللبن عن طريق إ
		ر د) السمن	الجبن (جـ)	(ب) الماء	(أ) السكّر
					٣- يتم اختبار اللبن عن طريق
		(د) ينضج	(ج) يتجمّد	(ب) يتختر	(۱) يتبخّر
			دة حافظة قوية قد تكون		٤- يتم إضافة
		(د) الزبادي	(جـ) الفورمالين	(ب) الثلج	(أ) النشا
			تحول اللبن المضاف إليه	ن منين ن منين	٥- عند إضافة بعض القطران
		(د) العصير	(ج) الماء	(ب) حمض الكبريتيك	(أ) صبغة اليود
			فهذا يعني أن اللبن غ	ت رواسب	٦- بعد تسخين اللبن إذا وجد
		(د) متجبننة	(جـ) صفراء	(ب) دهنیة	(1) بيضاء
				بين القوسين:	٣ أكمل العبارات الأتية ممًّا
1		اج)	– المادة الدهنية – الدج	ورمالين – اللبن - الأبقار	
		. منه.	to The same of the same		١- يضاف النشا لتعديل قوام
				من المُنتَجات التي يسهل	
		The second of the second			٣- يحافظ
		the transfer of a part of the			٤- يمكن الحصول على اللبن





تحريبات سللح التلميذ على الموضوعين الخامس والسادس

صحيحة:	(١٤) أمام العبارة غير ال	عبارة الصحيحة وعلامة) ضع علامة (﴿ ﴿) أمام الد			
	١- لا بد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.					
	- عنصاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجة.					
	ب.	راب يتم إضافة السكَّر للشرا	٣- لإطالة فترة صلاحية الش			
	عافتها للألبان.	قوية قد تكون ضارة عند إخ	٤- الفورمالين مادة حافظة			
	المشروبات وفسادها.	جودة في الزجاجات بتخمُّر	٥- تتسبب الميكروبات المو			
	بادي والأجبان.	ن الصناعات مثل صناعة الز	٦- يدخل اللبن في العديد م			
			اختر الإجابة الصحيحة ه			
	منه.	زاع المواد	١- قوام اللبن يتغير عند انة			
(د) الغازية	(جـ) الصلبة	(ب) الحافظة	(أ) الدهنية			
	ة المُنتَجات مني	ع بارتداء غطاء الرأس لحماي	٢- يقوم العُمَّال في المصد			
(د) التخمّر	(جـ) التلوث	(ب) الغليان	(أ) التبخّر			
٣- عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحوّل اللبن المغشوش إلى اللون						
(د) الأبيض	(جــ) الأصفر	(ب) الأحمر	(أ) الأزرق			
شراب.	ة الأخيرة في عملية صنع ال	الزجاجات هي المرحا	٤- مرحلة			
(د) غلي	(جــ) کسر	(ب) تعبئة	(أ) تعقيم			
		اللبن.	٥- يجب التأكد من تاريخ			
(د) تطريز	(ج) تعبئة	(ب) تغلیف	(أ) انتهاء صلاحية			
بشكل صحيح.	ستخدام	بُد من تعليم العُمَّال كيفية ا	٦- عند تصنيع الشراب لا			
ر د) السكَّر (د) السكَّر	(ج) الأخبار	(ب) الآلات	(أ) الأقلام			
			😙 صوِّب ما تحته خط:			
	عالم.	نتجي اللبن الجاموسي في ا	۱- تعتبر مصر من أقل م			
	عُلجًا.	عصير عندما يكون السائل	٢- يتم خلط السكَّر مع ال			
)	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	The Part of the Control of the Contr	٣- يصبح اللبن طازجًا عن			
)		ء اللبن كأنه طازج.	٤- يحافظ الماء على إبقا			

اختبر نفسك على الموضوع السابع

عحيحة:	() أمام العبارة غير الد	عبارة الصحيحة وعلامة (ا	ن ضع علامة (١٠) أمام ال
	With Street Street	في المصانع فقط.	١- عملية حفظ الطعام تتم
		طرق حفظ الطعام.	٢- التجفيف والتجميد أحد
	ين الطعام.	ضافة المواد الحافظة عند تخز	
		هو الذي له رائحة سيئة.	٤- المُنتَج الغذائي الصحِّي
	تَجات.	انتهاء الصلاحية قبل شراء المُن	٥- يجب التحقق من تاريخ
	ي المنزل:	م أحد طرق تجفيف الأطعمة ف	٦- يُعدُّ التجفيف في الشمس
	عفن.	حفظ الطعام يتسبب في نمو ال	٧- الخطأ الذي يحدث عند -
	هذا المُنتَج.	تَج يجب التوجه للمتجر لإعادة	٨- عند وجود عيوب في المُن
			 اختر الإجابة الصحيحة م
		تقوم بإزالة الرطوبة من ال	١- عملية
		(ب) الطهي	(أ) السلق
(د) التجفيف	(جـ) الغلي السائل ال		٢- يكون المُنتَج الغذائي
فاعات.	السائل الموجود به على فة		
(د) جيدَا	(جــ) طازجًا	(ب) صحِّيًّا	(أ)غير صحِّي
the state of the s	• •••••••	ء حفظ الطعام تتسبب في	٣- الأخطاء التي تحدث أثناء
(د) زيادة الكمِّيَّة	(جـ) نمو البكتيريا	(ب) تماسك القوام	(أ) زيادة الجودة
-1-1, -1, -1, -1, -1, -1, -1, -1, -1, -1	Lien I Wash -	بفظ	٤- يُعدُّ التمليح أحد طُرق ح
(د) الحلوى	(جـ) اللبن	(ب) الطعام	(أ) الكتب
	عند حفظ ال	تريك كنوع من المواد	٥- يتم استخدام حمض الس
(د) المالحة	(جـ) الصلبة	(ب) السكَّرية	(أ) الحافظة
ر کی انهانچه	•	حتاج إلى درجة حرارة	٦- عملية تجفيف الطعام ت
(د) عالية	(ج) منخفضة	(ب) باردة	(أ) معتدلة
، عدم سلامة المُنتَح الغذاة	، المصنع للتحقق من سبب	بإرسال مفتشين إلى	٧- يقوم جهاز
(د) البيئة	 (جــ) الدولة	(ب) حماية المستهلك	(أ) الشرطة

اختبر نفسك على الموضوع الثامن

	حيحة:) أمام العبارة غير الص	الصحيحة وعلامة (🗶	أمام العبارة	ضع علامة (٧)
(ائية بالقرب من الماء.	الأدوات الكهربا	۱- یمکن استخدام
()		ام بعملية الطلاء.	نوافذ أثناء القيا	٢- لا بد من فتح ال
(أيدينا.	أن نحرص على عدم إيذاء	شاكوش يجب أ	٣- عند استخدام ال
23 4 2)		ناء توصيله بالكهرباء.	يشة المثقب أثنا	٤- يُمكننا تغيير را
(ثبيتها على الطاولة.	مكن استخدام المسامير لت	ة من الخشب يه	٥- أثناء ثقب قطعا
(، ي عند القيام بنشر الخشب.	سلامة ضروري	٦- ارتداء نظّارة ال
	The three to be a	and the state			اختر الإجابة الص
	and the second		ريشة المثقب ما عدا	 لی عند تغییر ر	١- يجب اتُّباع ما ي
		(ب) عدم توصيله بالكو		ي الماء	(أ) تقريبه مر
			کهریاء تسیده به ایک زوج	ار السلك في الـ	(جـ) عدم إمر
	The state of the s		د الطلاء لتحنَّر ،	بي ارات واقية عند	٢- يجب ارتداء نظًّ
		المتناثرة.			(أ) بقايا الط
	LANGE & LANGE HOLING	(ب) نشارة الخشب			(جـ) السوائل
		(د) بقايا الحديد	1 11 11 11 7		
	•	انة بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	ة أثناء العمل يمكن الاستع		
	(د) مسامیر	(جـ) نظّارات واقية	(ب) شخص بالغ		(أ) طفل صغ
	The second secon	ما عدا الشيئة الما عدا	سلامة عند العمل بالنجارة	ىن إرشادات الس	٤- جميع ما يلي ه
	شاكوش بعيدًا عن اليد	(ب) دق المسامير بالن	and the same of th	نظًارات واقية	The Control of the Co
		(د) استخدام المثقب	نناء توصيله بالكهرباء		
		• ••••••••••	قية عند القيام بــ	النظارات الواة	٥- يجب استخدام
	(د) الطهي	(ج) أعمال النجارة	(ب) عمل العصائر	el	(أ) شُرب الم
		بعملية الطلاء.	عند القيام	النوافذ	٦- يجب ان تكون
	(د) مظلمة	(جـ) مغلقة	(ب) مفتوحة		(أ) مغطاة



اختبر نفسك على الموضوع التاسع

ن ضع علامة (🗸) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (🔏) أمام العبارة غير الصحيحة:
 ١- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأوَّليَّة للشخص المصاب.
 ٢- يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف.
 ٣- تُستخدم حقيبة الإسعافات الأوَّليَّة لعلاج الجروح البسيطة.
٤- وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف.
٥- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف عند الإصابة الخطيرة.
 ٦- يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة.
٧- لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي ويتنفس
اختر الإجابة الصحيحة ممًّا يلي:
١- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كلِّ ممًّا يلي ما عدا
(أ) الاتصال برقم الإسعاف ١٢٣ (ب) استخدام حقيبة الإسعافات الأوَّليَّة
(د) عدم الاتصال بسيارة الإسعاف (د) عدم الاتصال بسيارة الإسعاف
٢- يتم وضع الشخصفي وضعية الإفاقة.
(أ) فاقد الوعي ولكنه يتنفس (ب) فاقد الوعي ولا يتنفس
(حــ) المصاب بنزيف (د) المصاب بجرح طفيف
٣- أيُّ العبارات الآتية لا تُعتبَر من الخطوات اللازمة عند تقديم الإسعافات الأوَّليَّة
(أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف. (ب) تضميد الجرح.
(حـ) عدم التحقق من نوع الإصابة.
🕏 رتّبْ خطوات إيقاف نزيف جرح ما:
(د) (ج) (د)





تدريبات سلاح التلميذ على الموضوعات السابع والثامن والتاسع ملى الموضوعات السابع والثامن والتاسع

()			
•	/		تتريت أو الكبريتيك كمواد حافظة للطعام.	١- يُستخدم حمض الن
()		ة مِي الطُّرق الوحيدة لحفظ الطعام.	٢- التجفيف والبسترة
()		يخ الإنتاج فقط عند شراء أي منتج.	٣- يجب التأكد من تار
()	لا الطعام.	لعام في الشمس ليست طريقة مُثلى لحفظ	٤- طريقة تجفيف الط
()		اكوش عند دق المسامير بعيدًا عن اليد.	٥- يجب استخدام الش
()		، عند طلاء المنزل.	٦- يجب غلق الشبابيك
()		دخُّل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة.	٧- يجب التخطيط للت
()	and the second to make the	وح الطفيفة إلَّا بالذهاب إلى المستشفى.	٨- لا يمكن علاج الجر
()		أساسيات وقف النزيف.	٩- تنظيف الجرح من
			حة ممّا يام :) اختر الإجابة الصحيا
			سلامة الطعام عند شرائه؟	
		ب) طعمه الجيد		(أ) رائحته الحادة
		د) لونه الرائع	يلة بيلة ((جـ) رائحته الجه
		ارة.	عند العمل بحِرْفة الند	٢- يجب الحذر من
		ب) استخدام المثقب بعيدًا عن الماء	لمثقب أثناء توصيله بالكهرباء	(أ) تغيير ريشة ا
		د) ارتداء النظّارات الواقية	وش بعيدًا عن اليد	(جـ) الدق بالشاك
				۳- یجب استخدام
		جـ) الشاحن (د) المسطرة	(ب) الإسعافات الأوَّليَّة ((أ) الأطباق
		عند إصابة شخص إصابة خطيرة.	م ۱۲۳ لاستدعاء سيارة	٤- يجب الاتصال برق
		ج-) الإسعاف (د) النقل	(ب) الرش	(أ) الأجرة
	4		لتهوية الغرفة عند الطلاء	٥- يجب وضع
		ج-) مروحة (د) موقد	(ب) غسالة	(أ) سخان



and the state of t

have a set with a set of the water when a set of

الدرس الرابع : الشراب الطبيعي والصناعي

انواع الشراب

١. الشراب الطبيعي الطازج

- هو الشراب الطبيعي المعصور مباشرة من الفاكهة
 - يحتوي على أجزاء من الفاكهة
 - له مذاق الفاكهة الطازجة

٢. الشراب الطبيعي المعلب

- مصنوع من عصير الفاكهة والسكر والماء والمواد الحافظة
 - لووه مشابه للون الشراب الطبيعي الطازج
 - لا يحتوي على أجزاء من الفاكهة
 - مذاقه كمذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا

7. الش<mark>راب الصناعي</mark>

- لا يحتوي على عصير الفاكهة
- يحتوي على مء وسكر ولون صناعي ونكهة ومواد حافظة
- رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم الفاكهة الطبيعية
 - مذاقه سكري جدا وله نكهة الفاكهة وشكله سائل صاف فاتح اللون

خطوت تحضير الشراب الصناعي من المعمل الى الزجاجة

- ١. تزرع الفاكهة والزهور في المزارع
- ٢. تُتقل لبيعها أو تحويلها إلى عصير
- ٣. تباع بعض الفاكهة والزهور فلى الأسواق
- ٤. تقوم المصانع بمعالجة العصير النقي والشراب الطبيعي أو العناصر المركزة والشراب الصناعي
- ٥. تصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور ، وتعتبر النكهة الصناعية ارخص ثمناً من العصير الطبيعي
 - ٦. تتم معالجة العصائر والمشروبات المركزة بحيث يمكن تخزينها لفترة طويلة.

🗡 خطوات الشراب الطبيعي من المزرعة إلى الزجاجة

- ١. تزرع الفاكهة والزهور في المزارع .
- ٢. تتقل لبيعها وتحويلها إلى عصير.
- ٣. تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق.
- ٤. تعصر بعض الفاكهة مباشرة وتحول الى عصير.

الدرس الخامس: جولة داخل مصنع شراب الفاكهة

🗡 خطوات تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب

- ١. تغسل الفاكهة جبدا
- ٢. ترسل الفاكهة عبر سيور متحركة من خلال الآلات التي تهرس الفاكهة
- ٣. تقوم آلة مخصصة بعصر الفاكهة وتصفيتها لإزالة اللب والقشور والبذور
 - ٤. يختبر العمال جودة العصير
 - ٥. يسخن العصير لقتل الميكروبات
 - ٦. يذهب العصير النقى الى مرحلة التعبئة ويضاف اليه الماء والسكر

خطوات إعداد الشراب الصناعي

- ١. تخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب

 - ٣. تقوم احدى الآلات بتعقيم الزجاجات لقتل الميكروبات
 ٤. تتحرك الذجاجات أن المناهات ال
 - ٤. تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتم ملؤها
 - ٥. تتتقل الزجاجات المملوءة للمكان الذي تضع فيهع اغطيتها بإحكام لتجنب التلوث
 - ٦. تعبأ المشروبات في الزجاجات وتتم هذه العملية نفسها لجميع المشروبات

🗡 نقاط مهمة يجب إتباعها عند تصنيع الشراب

- عند خلط السكر لابد أن يكون السائل ساخنا حتى لا يفصل بعد ذلك.
 - إضافة المواد الحافظة للشراب لإطالة فترة الصلاحية.
- الالتزام بالتدابر الصحية أمر ضروري حتى لا تتسبب الميكروبات في تخمر المشروبات وفسادها.

احتياطات لسلامة العمال عند صنع الشراب

- ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من التلوث وحماية العمال.
 - تدريبهم على كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح لتجنب الحوادث.
 - عدم ترك العصير المنسكب على الأرض حتى لا يقع بسببه احد .
 - الحرص على تجنب الحروق عند استخدام الحرارة العالية.

الدرس السادس : اللبن

🖊 أهمية اللبن وقيمته الغذائية

- 1. يحتوي اللبن على نسبة عالية من العناصر الغذائية والبروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والأملاح المعدنية
 - ٢. يساعد على النمو ويحمي جهاز المناعة
 - ٣. يتم استهلاك اللبن كسوائل ويدخل في المشروبات المصنعة والزبادي والجبن
 - ٤. يضاف اليه الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب الأولاد مشروبات اللبن المختلفة.

مصادر اللبن

- ١. الأبقار
- الجاموس
 - ٣. الماعز
- ٤. الأغنام والإبل
- تعد مصر ممن أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم
 - اللبن من المنتجات التي يسهل غشها
- يقوم البائعين معدومي الضمير والأخلاق بوضع إضافات خطيرة جدا لزيادة كميته وجعله يبدو طازجا.

المارة الفاقة

🗡 المواد التي تتسبب في غش اللبن عند إضافتها :

- ١. الماء ليس خطيرا ولكن يخفف اللبن ويقلل قيمته الغذائية ويجعله خفيف
- ٢. الفورمالين يحافظ على اللبن كأنه طازج ويعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
 - ٣. النشا تضاف لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية

الخطوات التي يجب مراعاتها لتأكد من سلامة اللبن وصحته

- ١. طعم ورائحة اللبن
- ٢. التأكد من تاريخ انتهاء الصلاحية
- ٣. اختبار اللبن عن طريق غلى عينه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى يتخثر (يتجبن) هذا يعنى ان اللبن غير طازج اما اذا كانت هناك رواسب دهنية هذا يدل على ان اللبن جيد.

ملاحظات هامة توضح اكتشاف غش اللبن.

التحقق من وجود ماء في اللبن

- و عند وضعه على سطح امس ناعم
 - نميل السطح قليلا يتدفق اللبن
- عند تدفق اللبن لو ترك علامة اثرا ابيضا مكانه يكون اللبن طازج وعند عدم ترم اثر يكون اللبن مغشوش

التحقق من وجود الفورمالين

- تضيف تلات قطرات من حمض الكبريتيك المركز الى ١٠ مل لبن
 - لا ترج المحلول
- اذا ظهر حافة زرقاء او بنفسجية يدل على وجود الفورمالين التحقق من وجود النشا

التحقق من وجود النشا

- نضيف تلات قطرات (صبغة اليود) الى ٥مل من اللبن
 - رج المحلول جيدا.
- إذا تحول الى اللون الأزرق يكون مغشوشا وإذا ظهر باللون الأبيض كما هو يكون سليم.

الدرس السابع : سلامة الطعام وحفظه

حفظ الطعام بشكل سليم

- يجب حفظ الطعام بشكل سليم ولذلك نقوم بطرق مختلفة لحفظه.
- تستخدم المعامل الخاصة بتصنيع الطعام المواد الحافظة لجعل الأطعمة تدوم لفترة طويلة.

🗡 المواد الحافظة المستخدمة في الطعام:

- ١. حمض الستريك
- ٢. حمض الاسكوربيك

- ٣. النتريت
- ٤. الكبريتيك
- الأخطاء التي قد تحدث في التصنيع

تتسبب هذه الأخطاء أثناء حفظ الطعام في نمو البكتريا أو العفن في الطعام مما يؤدي إلى إصابة الناس بالأمراض

- ح طرق حفظ الطعام:
 - ١. التخفيف
 - ٢. التجميد
 - ٣. التمليح
 - ٤. التعليب
- خطوات التأكد من سلامة الغذاء:
- التأكد من السائل الموجود في العلبة إذا وجد فيه فقاعات أو رائحة حادة يكون غير صحي
 - التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العلبة وأنه غير منتهي.
 - المقصود بتاريخ انتهاء الصلاحية :

هو التاريخ الذي يجب ان يتم فيه استهلاك المنتج، وبعد هذا التاريخ لا يمكن ضمان سلامة المنتج وجودته.

- ﴿ الإجراءات التي يجب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج.
 - ١. التوجه للمتجر لإعادة المنتج
- إذا لم يتم حل المشكلة بالمتجر يجب الاتصال بجهاز حماية المستهلك
 - ◄ المقصود بجهاز حماية المستهلك.
- هو جهاز حكومي مصري يختص بتطبيق احكام القانون ويتمتع بالشخصية الاعتبارية العامة ويتبع وزارة التموين والتجارة الداخلية ومقره الرئيسي محافظة القاهرة.
- له رقم لتقديم الشكوى حيث يتم ارسال مفتش الى المصنع للتأكد من تاريخ الصلاحية وتوقيع عقوبة مناسبة على المصنع لضمان عدم تكرار مثل هذا الموقف مرة أخرى.

◄ بيانات حماية المستهلك:

- هل لديك شكوى بشأن سلامة منتج غذائى ؟
- تواصل مع جهاز حماية المستهلك من خلال الاتصال بـ
- الخط الساخن ١٩٥٨٨ (منطقة القاهرة الكبرى والأسكندرية)
 - الموقع الاليكتروني www.cpa.gov.eg
 - البريد الإليكتروني info@cpa.gov.eg
 - أو املاً نموذج في مكتب البريد المحلى الخاص بك.

الطرق الشائعة لحفظ الطعام منها:

١. المخللات السريعة

- يستخدم الملح والخل فقط لحفظ الخضروات
 - يكون جاهز للأكل خلال ساعات
 - يستمر لمد أسبوع في الثلاجة

ارشادات السلامة التي تتبعها:

- غسل الأيدي جيدا والخضروات
- الحذر عند استخدام السكين الحاد
- مدوه الفاض - لا تترك البرطمانات أكثر من ساعة خارج الثلاجة ٢. الحفظ بالتجفيف: /

يزيل التجفيف الرطوبة من الأطعمة حتى لا ينمو العفن والبكتريا عليها.

أشكال التجفيف جميعها تحتاج إلى:

- مزيج من الرطوبة المنخفضة
 - درجة حرارة مرتفعة
- دوران الهواء لإزالة الرطوبة مع تجنب تلف الأطعمة أو فسادها

ح طرق التجفيف المنزلية الشائعة المستخدمة:

- التجفيف باستخدام الهواء في الدخل
 - التجفيف في الشمس خارجا
 - التجفيف باستخدام الفرن

أولا: التجفيف باستخدام الهواء في الدخل

تجفيف الخضروات والفطر والفلفل الحار والأعشاب بالهواء من الداخل

- نتبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف:
- اغسل الفاكهة والخضروات أو الأعشاب وتصفيتها من الماء
 - قم بعملية التجفيف بالهواء في مكان دافئ وجاف
- قم بتعليق الأطعمة بخيط أو وضعها على رفوف لتتعرض لدوران الهواء وتجفف.

ثاني<mark>ا:</mark> التجفيف في الشهس خار جاً:

- تجفف الفواكه بما في ذلك (الطماطم) في الشمس لأنها الطريقة المثلى لاحتوائها على نسبة عالية من الأحماض والسكريات ولحمايتها من التلف مثل تجفيف (الفاصوليا)
 - نتبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف :
 - اغسل الفاكهة والخضروات أو الأعشاب وصفها من الماء
- توضع الفواكه والأعشاب الطبية في الشمس طوال اليوم لتجفيفها على فرش او مسطح من الخشب أو من الاستاناس أو البلاستيك
 - يفضل ان تتم في الأيام الحارة والجافة وفي الليل نغطيها ونضعها في الداخل.

ثالثا: التجفيف باست<mark>خدام الفرن</mark>

- حمر الاطعمة في الفرن.

 التبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف:

 اغسل الفواكه أو الخضروات أد الأ
- تتم عملية التجفيف في الفرن على درجة حرارة ٥٧-٩٢ درجة مئوية مع فتح باب الفرن او تشغيل مروحة الفرن لعدة ساعات لأن الحرارة المرتفعة جدا قد تؤدي إلى طهى الطعام بدلا من تجفيفه.

ملحوظة: طرق تجفيف الطعام بالهواء الداخل أو تجفيفه في الشمس هي الطرق المثلى لتجفيف الطعام.

الدرس الثامن : تفادى المخاطر أثناء العمل

يجب الحذر عند استخدام الأدوات الخاصة بالحرفيين في المصانع لأنها من الآلات الثقيلة التي قد تسبب بعض الإصابات فيجب إتباع مجموعة الإرشادات للعمل بأمان.

🥕 الإرشادات الواجب إتباعها عند ممارسة أعمال النجارة والطلاء:

١. ارتداء نظارات واقية للعين

- لحماية العين عند التعامل مع الخشب حيث تتطاير نشارة الخشب في كل مكان
 - نرتديها أيضا عند عملية الطلاء تجنباً للسوائل والألوان المتناثرة.

إبقاء الأيدي بعيدة عن الشفرات والحواف الحادة

- عدم وضع الأيدي بالقارب من شفرة أو ريشة المثقب
- عند تصنيع الخشب نستخدم المسامير لتثبيت الأشياء على الطاولة
- عندما لا يوجد مسامير التثبيت يتم إمساك الأشياء بثبات وإبقاء الأيدي بعيدة عن الجزء الحاد.
 - عندما تكون الأدوات ثقيلة نطلب المساعدة من شخص آخر.

استخدام الشاكوش بتأن وحرص

- مسك المسمار بدقة عند الدق عليه دقا خففا جدا في البداية ثم نبعد أيدينا ونستكمل الدق للآخر.
 - عدم تحريك الشاكوش إلى أعلى او إلى اسفل حتى لا تصاب يدك او وجهك

الحذر عند استخدام الأدوات الكهربائية

- الحذر عند استخدام المثقب وأدوات الصنفرة وأي أدوات كهربائية أخرى
 - عدم استخدام الأدوات الكهربائية بجانب الماء
 - فصل الكهرباء عند تغيير ريشة المثقب او ورق الصنفرة
 - عدم وضع السلك الخاص بالأدوات الكهربائية عند ممر

٥. الحرص على تهوية مكان العمل

- يجب فتح النوافذ ووضع مروحة للهواء عند القيام بالطلاء واستخدام مزيل الطلاء أو الغراء القوي لأن الأبخرة المتصاعدة منهم مضرة بالصحة.

الدرس التاسع: الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ

الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية:

١. تقييم الوضع:

- التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص
 - هل هو في وعيه ويستجيب ؟
- هل يتنفس؟ هل ينزف؟ هل حالته تسمح بتقديم المساعدة؟

况 التخطيط للتدخل:

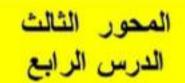
- في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالإسعاف (١٢٣)
 - التفكير في طريقة للمساعدة حتى يصل المسعفون

٣. تقدير الوضع:

- إعادة فحص الشخص وهل يحتاج إلى مزيد من الإجراءات والتدابير
 - تقديم الإسعافات الأولية:
- استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات والجروح الطفيفة.
- المروه الفاقعي الخطوات التي يجب اتباعها لوقف نزيف حدث عند إصابة شخص ما :- .
 - الضغط بقوة على الجرح بقطعة نظيفة من القماش
 - ٢. ارفع الطرف المجروح الى اعلى
 - ٣. نظف الجرح
 - ٤. ضمد الجرح
 - الخطوات الواجب أتهاذها ذا كان الشخص فاقد الوعى ويتنفس

في هذه الحالة يتبع وضعية الافاقة حتى وصول المسعفين

- وضعية الإفاقة
- ضع ذراعه التي هي الأقرب إليك على شكل زاوية قائمة
- إثني الركبة والذراع البعيدتين عنك ، ووضع يده الأخرى على خده المعاكس
- استخدام الركبة البعيدة عنك لتدوير المصاب في اتجاهك مع دعم راسه باستخدام يدك الأخرى فالركبة المثنية تمنع الجسم من التدحرج
- قم بإمالة الرأس بلطف قليلا الى الخلف وارفع الذقن لفتح مجرى الهواء واستمر في حبس نبضه وتتفسه حتى وصول المساعدة.



- العصائر الطبيعية مصنوعه من عصير الفاكهة المركز والسكر (٧) - يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج (ع) - انجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة (٧) - الشراب الصناعي يحتوي على على الوان ونكهات صناعية (٧) - النكهات الصناعية أغلى ثمنا من العصير الطبيعي (ع) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (ع) السوال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلي: السوال الثانى: المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد (١) الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي المعلب المعلب ب) المدرس (١) المصانع بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الطبيعي الطازج د) المدارس (١) المصانعي الفاتح ب) الطبيعي المعلب ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن أ) الطبيعي الفاتح ب) الطبيعي المعلبة ح) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة (أ) الطبيعي المعلبة د) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة (أ) الطبيعي المعلبة ب) الطبيعي المعلبة عن الفاتحة د) الطبيعية الطازجة (أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الفاسد د)غير الصحي (أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الطازج ج) الصناعية (الصناعي) السوال الثالث : صوب ما تحته خط : السوال الثالث : صوب ما تحته خط :	العبارة الخاطئة:	السوال الأول: ضع علامة (v) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام
٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة (*) - الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية (*) - النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (*) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (*) السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب		
2- الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية (٧) 0- النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (ع) 1- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (ع) 1- السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : 1- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هوالشراب	(×)	 ٢- يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج
- النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (ع) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب	(×)	٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة
العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية - السوال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هوالشراب	(✓)	٤- الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية
السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: 1 - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب	(*)	
الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد	(×)	٦- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية
 أ) الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد ٢- تقوم		
 ٢- تقوم		
اأ) المصانع ب) النوادي ج) المستشفّيات د) المدارس السراب مذاقة كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجاً أ) الصناعي الفاتح ب) الطبيعي المعلي ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن على أجزاء منها أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة أ) الغازية ب) الصناعية أرخص ثمناً من العصير أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث : صوب ما تحته خط : السؤال الثالث : صوب ما تحته خط : الصناعي المعلب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) الطازج الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) الطازج الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) الطازج) الطازج)	د) القاسد	
 ٣- الشراب		
 أ) الصناعي الفاتح ب) الطبيعي المعلب ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن المشروبات تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة أ) الصناعي بب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الصناعي بب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الفاسد د) الفاسد أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط : ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 المشروبات تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها أل الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة ٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير		[Harrison - 17] [12] [12] [12] [13] [13] [14] [14] [15] [15] [15] [15] [15] [15] [15] [15
 أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة ٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير		
٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير	경우 기가 가는 것이 하셨다.	
 أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي ٦- الشراب فاتح اللون ومذاقه سكري جدأ أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	لطبيعيه الطارجه	
 ٢- الشراب فاتح اللون ومذاقه سكري جداً أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعى المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعى المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: 1- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) 7- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	حي	
السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: 1- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية 2- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل 3- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج)	د) الفاسد	
 ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	(
 ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	/ (1)	
 ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 ٤- يحتوى الشراب الصناعي على ماء وسكر ونكهات طبيعية (صناعية) 		. [하 및 기계 : 기계 : 전투기 : 전

المحور الثالث الدرس الخامس

 x) امام العبارة الخاطئة: 	الصحيحة وعلامة((٧) أمام العبارة	ل:ضع علامة	السنوال الأو
	العمال ضرورية لحم			
ملية التصنيع (ع)	لمرحلة الأولى في ع	الزجاجات هي اا	المشروبات في	٢- تعبنة
(*)	مر غير ضروري	لشراب المصنع أ	المواد الحافظة ا	٣- إضافة ا
(✓)	هي غسل الفاكهة	لشراب الطبيعي	طوات تحضير ا	٤- إحدى خ
(✓)		سطة آلات خاصة	م الزجاجات بوا،	٥- يتم تعقي
مة في المصنع (√)	أحد احتياطات السلا	كب على الأرض	ك العصير المنس	٦- عدم ترا
	ما يلى:	جابة الصحية م	انى: اختر الإ	السوال الث
	-		العصير لذ	
د <u>) تسخين</u>	ج) رمی	ب) شرب		
	يكون العصير ساخن		T 177	۲۔ عند اِض
القرفه	البهارات د)	ح ح	ب) الما	اأ) السكر_
	بب في المُث		C. 10000111	٣- الميكرو
تبخر	<u>تخمر</u> د)	ان ج)	ب) غلی	أ) عصر
	الفاكهة			٤۔ عند تحد
تسخين	هرس د)	ين ج)	_ ب) تخز	أ) غسل
	القشرة والبذور	العصير لإزالة و	إلى	٥- تحتاج
تخزين	غلیان د)	<u>فيه</u> ج)	<u>ب) تص</u>	أ) غسل
	إطالة فترة صلاحيته	سراب تعمل على	ســـــــــــــــــــــــــــــــــــــ	٦- إضافة
الليمون والنعناع	المواد الصلبه د)	واد الحافظة ج)	سكر ب) <u>اله</u>	أ) الملح وال
	ما بين القوسين:	بارات الآتية ما	الث: أكمل الع	السوال الث
بث - هرس)	ىواد الحافظة – التلو	إرة العالية – اله	(ملؤها ــ الحر	
نج من(التلوث)	لقفازات لحماية المنن	غطاء الشعر وا	لى العمال ارتداء	۱- یجب عا
(ملؤها)	ليتم بالعصير	, السير المتحرك	الزجاجات أسفل	۲- تتحرك
، تقوم بالفاكهة (هرس)		7.0		
ا الحرارة العالية)	تخداه	الحروق عند اس	العمال تحنب	٤- بحب ع

المحور الثالث الدرس السادس

7			
علامة (x) امام العبارة الخاطنة:	عبارة الصحيحة و	نع علامة (٧) أمام ال	السوال الأول : خ
زبادي (√)	ن المنتجات مثل ال	في صناعة العديد مر	١- يدخل اللبن
(*)		المصدر الوحيد للبن	-
(✓)	La-	تجات التي يسهل غش	٣- اللبن من المن
الضرورية (√)		يخ صلاحية منتجات ا	
، اللبن طازج (*)	اللبن تدل على أن	ب المتجمدة بعد غلي	٥- وجود الرواس
(*)	ة التي تضاف للبر	تبر من المواد الحافظ	٦- مادة النشأ تع
	دية مما يلى:	: اختر الإجابة الصد	السؤال الثانى:
ىبن		في صناعة العديد من	
د) الجمبري	ج) اللبن	ب) الخضار	أ) السمك
لحصول على القليل من اللبن	حيث يتم ا	ن عن طريق إضافة	٢- يتم غش اللبر
		ب) الماء	The state of the s
5-00_ 030	حتی	لبن عن طريق الغلي.	٣- يتم اختبار ال
د) ينضج	ج) يتجمد	ب) <u>يتخثر</u>	اً) يتبخر
		للألبان وهو يا	
د) الزبادي			أ) النشا
ضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق	. يتحول اللبن الم	عض القطرات من	٥- عند إضافة ب
د) العصير	CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	ب) حمض الكبريت	
ي أن اللبن غير طازج	ب فهذا يعنم	اللبن إذا وجدت رواس	
د) <u>متجبنه</u>	ج) صفراء	ب) دهنیة	أ) بيضاء
<u>سين :</u>	نية مما بين القو	: أكمل العبارات الآة	السوال الثالث:
الدهنية – الزجاج)	. الابقار – المادة	الفورمالين – اللبن –)
		لتعديل قوام اللبن ليص	
(اللين)		من المنتجات ا	
		على اللبن كأنه ط	
(الأبقار)		ل على اللبن من	٤- يمكن الحصو

المحور الثالث مراجعة على الدرس الخامس والسادس

الخاطئة:	مة (X) امام العبارة	عبارة الصحيحة وعلا	ع علامة (٧) أمام ال	السوال الأول: ض
(√)		يكروبات	خين العصير لقتل الم	١- لابد من تسد
(*)		ها طازجه	ء للألبان للحفاظ عليا	٢- يضاف الما
(*)		ضافة السكر للشراب	سلاحية الشراب يتم إ	٣- لإطالة فترة ه
(✓)	نها للألبان	بون ضارة عند إضافة	ادة حافظة قوية قد تك	٤- الفورمالين م
(✓)	مروبات وفساده	الزجاجات بتخمر المث	وبات الموجوده في	٥- تتسبب الميكر
(✓)	ي والأجبان	ت مثل صناعة الزباد	ي العديد من الصناعا	٦- يدخل اللبن في
		نية مما يلى:	اختر الإجابة الصد	السؤال الثانى:
			فير عند انتزاع المواد	
	د) الغازية	ج) الصلبة	ب) الحافظة	أ <u>) الدهنية</u>
	نتجات من	طاء الرأس لحماية الم	ي المصنع بأرتداء غد	٢- يقوم العمال فر
	د) التخمر	ج) التلوث	ب) الغليان	اأ) التبخر
	يش إلى اللون	د يتحول اللبن المغشو	طرات من صبغة اليوا	٣- عند إضافة ق
	د) الأبيض	ج) الأصفر	ب) الأحمر	أ) <u>الأزرق</u>
	عملية الشراب	المرحلة الأخيرة في	الزجاجات هي	٤- مرحلة
	د) غل <i>ي</i>	ج) کسر	ب) <u>تعبنه</u>	أ) تعقيم
			ن تاريخ ال	٥- يجب التأكد م
	د) تطریز	ج) تعبنه	ب) تغليف	 أ) انتهاء صلاحية
)	م بشكل صحيح	العمال كيفية استخداه	لشراب لابد من تعليم	
	د) السكر	ج) الأخبار	ب) <u>الآلات</u>	أ) الأقلام
		<u>-:</u>	صوب ما تحته خط	السؤال الثالث:
	(أكبر)	جاموسي في العالم	ن <u>أقل</u> منتجي اللبن الـ	۱- تعتبر مصر مر
	(سلخناً)	يكون السانل <u>مثلجاً</u>	ر مع العصير عندما	٧- يتم خلط السك
	(مغشوشاً)	L	ازجاً عند إضافة النش	٣- يصبح اللبن ط
	(الفورمالين)	طازج	على إبقاء اللبن كأنه	 ٤- يحافظ الماء

المحور الثالث الدرس السابع

-				
ة الخاطئة:	ة(X) امام العبار	الصحيحة وعلام	لمة (٧) أمام العبارة	السؤال الأول: ضع عا
(*)				١- عملية حفظ الطع
(✓)		عام	بد احد طرق حفظ الط	 ٢- التجفيف والتجميا
(✓)	الطعام	مافظة عند تخزين	م بإضافة المواد الد	 ٣- معامل التصنيع تقو
(*)				٤- المنتج الغذائي الص
(✓)				٥- يجب التحقق من تار
(✓)	منزل			٦- يعد التجفيف في ال
(✓)	93101		Maria and Maria	٧- الخطأ الذي يحدث
(√)	لمنتج			٨- عند وجود عيوب ال
		مایلی:	الإجابة الصحية م	السؤال الثاني: اختر
		بة من الأطعمة	تقوم بإزالة الرطوب	١- عملية
<u>_</u>	د) التجفيف	الغلي	ب) الطهي ج)	أ) السلق
	على فقاعات	لسانل الموجود به	ي إذا احتوى ال	٢- يكون المنتج الغذائر
	د) جيداً	ج) طازجاً	ب) صحیا	اأ) غير صحي
		تسبب في	ف أثناء حفظ الطعام تنا	٣- الأخطاء التي تحدث
كمية	يادة ال	THE CONTRACTOR OF THE PARTY OF	ب) تماسك القوام	
			يق حفظ	٤- يعد التمليح أحد طر
9	د) الحلوى	ج) اللبن	ب) ا <u>لطعام</u>	أ) الكتب
نام	عند حفظ الطع	المواد	الستريك كنوع من	٥- يتم استخدام حمض
	د) المالحة	ج) الصلبة	ب) السكرية	أ) الحافظة_
		حرارة	عام تحتاج إلى درجة	٦- عملية تجفيف الط
	د) <u>عالية</u>	ج) منخفضة	ب) باردة	أ) معتدلة
م سلامة	نق من سبب عد	إلى المصنع للتحة	بإرسال مفتشين	٧- يقوم جهاز
				المنتج الغذائي
	د) البينة	هلك ج) الدولة	ب) حماية المست	أ) الشرطة
		resystical and a second	0.000	

الثالث المحور الدرس الثامن

بارة الخاطئة:	لامة(X) امام الع	صحيحة وع	م العبارة ال	علامة (٧) أما	ل الأول : ضع	السواا
(*)		ب من الماء	بانية بالقرد	الادوات الكهر	يمكن استخدام	-1
(✓)		لطلاء	يام بعملية ا	نوافذ أثناء القب	لابد من فتح ال	-4
(✓)	ذاء أيدينا	على عدم إي	أن نحرص	شاكوش يجب	عند استخدام ال	-٣
(*)		الكهرباء	توصيله با	ة المثقب أثناء	كننا تغيير ريش	٤- يم
(✓)	ها على الطاولة	مسامير لثبيت	استخدام ال	ن الخشب يمكن	اء ثقب قطعة مر	٥- أثنا
(✓)	ئب	ام بنشر الخش	ي عند القيا	سلامة ضرور	ارتداء نظارة ال	٦-
		ا يلى :	صحية مم	تر الإجابة ال	ل الثاني : اخ	السوا
		، ما عدا	يشبة المثقب	ي عند تغيير ر	جب أتباع ما يذ	۱- ي
		دم توصيله	ب) ء		يبه من الماء	أ) <u>تقر</u>
	۶	ناده من الما	د) ابع	في الكهرباء	دم امرار السلك	ج) عد
	المتناثرة	بنب	الطلاء لتم	رات واقية عند	جب ارتداء نظا	۲- پ
قايا الحديد	<u>ں والألوان</u> د) ب	ج) <u>السوائل</u>		نشارة الخشب	يا الطعام ب)	اأ) بقا
	تعانه بـ	ل يمكن الاس	أثناء العما	، الحادة الثقيلة	عند حمل الالات	-٣
د) مسامیر	، واقية د	ج) نظارات	ف	ب) شخص بال	صفير ،	أ) طفر
	رة ما عدا	العمل بالنجار	سلامة عند	ن إرشادات الس	جميع ما يلي مر	£
ل بعيداً عن اليد	سامير بالشاكوش	ب) دق الم		واقية	تخدام نظارات	أ) اسد
بعيدأعن الماء	استخدام المثقب	اءِ د)	يله بالكهرب	قب اثناء توص	فيير ريشة المث	ج) ت
		م بـ	ة عند القيا	لنظارات الواقي	بجب استخدام ا	ه_ و
د) الطهي	النجارة د	ج) أعمال	، العصائر	ب) عمر	ب الماء	أ) شر
	الطلاء	قيام بعملية	عند ال	النوافذ	بجب أن تكون	٦- ب
	د) مظلمة	ج) مغلقة		ب) مفتوحة	لاه د	ا) مغد

المحور الثالث الدرس التاسع

السؤال الأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الخاطئة:

- ١- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الاسعافات الأولية للشخص المصاب (ع)
- ٧- يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف (◄)
- ٣- تستخدم حقيبة الاسعافات الاولية لعلاج الجروح البسيطة (√)
- ٤- وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف
- ٥- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الاسعاف عند الإصابة الخطيرة (√)
- ٦- يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة (*)
- ٧- لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعى ويتنفس

السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى:

- ١- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل مما يلي ما عدا
- ب) استخدام حقيبة الاسعافات الأولية
- أ) الاتصال برقم الاسعاف ١٢٣
- د) عدم الاتصال بسيارة الاسعاف
 - ٢- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة

ج) مساعدته على التنفس

ب) فاقد الوعى ولا يتنفس

أ) فاقد الوعى ولكنه يتنفس

د) المصاب بجرح طفيف

- ج) المصاب بنزيف
- ٣- أي العبارات الاتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الاسعافات الأولية
 - أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف ب) تضميد الجرح
 - د) مساعدة الشخص على التنفس
- ج) عدم التحقق من نوع الاصابة

المحور الثالث مراجعة على الدرس السابع والثامن والتاسع

لأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبا	السوال ا
لأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبا تخدم حمض النتريت أو الكبريت كمواد حافظة للطعام (۱- يس
أيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام	٢- التجة
ب التأكد من تاريخ الانتاج فقط عند شراء أي منتج	٣- يجد
قة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام (٤- طري
استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيداً عن اليد	ه۔ يجب
، غلق الشبابيك عند طلاء المنزل	٦- يجب
التخطيط للتدخل عند اصابة شخص بإصابة خطيرة	۷۔ یجب
كن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى (٨- لا يما
الجرح من أساسيات وقف النزيف (٩_ تنظيف
الثاني: اختر الإجابة الصحية مما يلي:	السنؤال
الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: دليل على عدم سلامة الطعام عند شرائه ؟	١- ما ال
<u>ه الحادة</u> ب) طعمه الجيد	أ) <u>رائحت</u>
ته الجميلة د) لونه الرائع	ج) رائحا
الحذر من عند العمل بحرفه النجارة	۲- یجب
ريشة المثقب أثناء توصيله الكهرباء ب) استخدام المثقب بعيداً عن	أ) <u>تغيير</u>
بالشاكوش بعيداً عن اليد د) ارتداء النظارات الواقية	ج) الدق
استخدام عند اصابة شخص ما	۳۔ یجب
ن ب) الاسعافات الأولية ج) الشاحن د)	أ) الاطباؤ
الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة عند إصابة شخص إد	٤_ بحب
,	
	ي أ) الأجرة
ن ب) الرش ج) الاسعاف د	220, 2000
ة ب) الرش ج) <u>الاسعاف</u> د) وضع لتهوية الغرفة عند الطلاء	أ) الأجرة

النموذج الاول

)		صلح أو خطا:	صع علامه
نكهة	سكر - لون صناعي -	ارة عن (ماء -	النقى الطازج عب	١: العصير
(Y/5	and the	مواد حافظة)	سناعية -
(الماء إلى العصائر (، يضيف الناس	شراب في المنزل	٢ : لصنع ال
1	الم الخريم والمال المال المال			

ع: أثناء إعداد الشراب الصناعي توضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث ()

من منتجات الألبان الجاموس و الأبقار
 اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١: مجموعة واسعة من الأطعمة يمكن أن تشمل الخضار غير المطبوخ
 و الأطباق الرئيسية الجاهزة للأكل و الوجبات الخفيفة المقلية
 (التمليح - التجميد - البسترة)

٢: تعتمد طريقةعلى إضافة ملح الطعام إلى المادة الغذائية المراد حفظها.

(التعليب - التمليح - التجفيف)

٣:.....هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.
 (تاريخ ميلادك - تاريخ الصلاحية - تاريخ بلدنا)

٤: ما اهمية نظارات السلامة للنجار

(لحماية الأعين من اشعة الشمس الحارقة - لتبدو حبيبات الخشب بشكل اكبر - لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة)



		 من احتياطات السلامة للعمال أثناء استخدام الشاكوش
	tc	(ارتداء القفازات - الدق على المسمار بعيدا عن اليد - الدق
1	5	
(J,	المسمار و الجري مسرعا الى الخلف)
	(النموذج الثاني
		ضع علامة صح أو خطأ:
()	١: يوفر اللبن الكالسيوم للعظام
()	٢: المواد الحافظة تجعل الأطعمة تدوم لفترة أول
()	٣: يعد حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة
- 50	030	٤: التجفيف وسيلة لحفظ الأغذية تتضمن إذالة الماء من الطعام
()	بإستخدام قطعة قماش نظيفة و مناشف ورقية
()	 :جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة مرتفعة
-	1.5	اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
		١: في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم
		(175-177-177)
		٢: التحقق من نوع الإصابة يسمى
		(تحقيق جنائي - تقييم الوضع - تعويض المصاب)
****		٣: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف
(4	سفز	(تنظيف الجرح - تركه ينزف - خفض الطرف المجروح إلى ا
		٤: من محتويات حقيبة الإسعافات الاولية
		(أقلام و مساطر - لاصق جروح - معطر ملابس)



٥: اشتریت منتج و مدون علیه تاریخ الإنتاج ۱-۳-۲۰۲۲ و تاریخ
الإنتهاء ١ - ٦ - ٢٠٢٢. احسب الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج. الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج. الفترة الآمنة الآمنة لاستهلاك المنتج.
(أربع شهور - ثلاثة شهور - سنة)
النموذج الثالث
ضع علامة صح أو خطأ:
 ١: من الإجرائات التي يحب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج الإتصال بالرقم ١٢٣
٢: من الأطعمة المعلية التونة - صلصة الطماطم
٣: يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة
يحتوي على فقاعات و رائحة حادة
 ٤: من المواد الحافظة الطبيعية السكر ٥: يمكن اختبار اللبن بإضافة قطرات من صبغة اليود
اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
١: تعتبر النكهة الصناعيةثمناً من العصير الطبيعي.
(أرخص - أغلى - أعلى) ٢: من طرق صنع الشراب الطبيعي
(نقع الزهور في الماء مع السكر - الفواكه المجففة - تخزينه لفترة
أطول)
 ٣: من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة. (المربى و العصائر - الخضروات المجمدة - الذبدة)
, , , ,



2	٤: معصور مباشرة من الفاكهة
\sim	(عصير نقي طازج - شراب طبيعي معلب - شراب صناعي)
` (.	ه: لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس
ی	(المواد الحافظة إلى العصائر - النكهات إلى العصائر - الماء إلى
//	العصائر)
	النموذج الرابع
	ضع علامة صح أو خطأ: (و) والما علامة صح أو خطأ:
(١: من طرق غش اللبن إضافة الشاي
(٢: من مصادر اللبن الزبادي و الجبن و الأيس كريم
ع	٣: من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل المصن
(إرتداء العمال لغطاء الشعر
1120	٤: يجب تسخين الشراب إلى درجات حرارة مرتفعة للقضاء على
(البكتيريا - البكتيريا
ل	٥: عصير البرتقال النقي الطازج يحتوي على أجزاء من لب البرتقال
(
	اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
	١:سائل صاف بلون الفاكهة
	(شراب صناعي - لبن مبستر - شراب طبيعي)
	٢: تصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام
	مواد حافظة - مواد طبيعية - مواد كميائية)



		٣: المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب
_		(تفسد بسرعة - تدوم وقت أطول - مذاقها رائع)
`()_	٤: من فوائد اللبن
	(6	(يساعد على النمو - يحمي جهاز المناعة - كل ما سبق
ن	رة مر	٥: يتم استهلاك اللبن كأو يدخل في أنواع كثير
		المشروبات المصنعة .
		(سوائل - مجمدات - غازات)
		النموذج الخامس
		ضع علامة صح أو خطأ:
()	١: تعد الأغنام و الإبل من مصادر اللبن
ì)	٢: من منتجات الألبان الزبادي
Ì.)	٣: تعد مصر من أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم
()	ع: جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة
()	٥: لابد من استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء
1977	120	اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
		١: أي من المشروبات التالية تحتوي على قيمة غذائية أكبر
11	رتقال	(عصير برتقال نقي طازج - شراب برتقال معلب - شراب ب
		صناعي)
		٢: توضع أغطية الزجاجات ب
		(إهمال - إحكام - هدوء)
		7.0



	ى السلامة داخل	٣: من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ عا
7	و م م الأولى و الثانية)	المصنع (تنظيف الكميات المنسكبة - تجنب الح
		ع-من منتحات الألبان
	للحوم)	(الزبادي - الماعز - ا
عالم	للحوم) نجي لبن الجاموس في اا هر)	ه: تعد مصر من أحد
	C MI	النمه ذج الساه
		ضع علامة صح أو خطأ: ١: تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية في علا العميقة
	ج الإصابات و الجروح	١: تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية في علا
(
(لعام نمو البكتيريا (٢: من الأخطاء التي قد تحدث أثناء حفظ اله ٣: في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال به
	جهاز حماية المستهلك	٣: في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال ب
()	
()	٤: من طرق حفظ الطعام التجميد
(٥:يجب أن يحفظ الطعام بشكل سليم
		اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
		١: من طرق غش اللبن
	كلاهما صحيح)	(إضافة الماء - إضافة النشا -
100	فهذا يعني أن	٢: عند اختبار اللبن إذا وجدت رواسب
(ق	(متجبنة - دهنية - متعف	اللبن غير طازج



مع تمنیاتی بالتوفیق و النجاح مس لمیاء مس لمیاء



النموذج الاول

ضع علامة صح أو خطأ:

 ١: العصير النقي الطازج عبارة عن (ماء - سكر - لون صناعي - نكهة صناعية - مواد حافظة)

٢: لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس الماء إلى العصائر (صح)

٣: من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة مشروب غازي (خطأ)

٤: أثناء إعداد الشراب الصناعي توضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث
 التلوث

(خطأ)

ه: من منتجات الألبان الجاموس و الأبقار

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين: ١ ١ -محمه عة و اسعة من الأطعمة بمكن أن تن

١: مجموعة واسعة من الأطعمة يمكن أن تشمل الخضار غير المطبوخ
 و الأطباق الرئيسية الجاهزة للأكل و الوجبات الخفيفة المقلية

(التمليح - (تجميد) - البسترة)

٢: تعتمد طريقةعلى إضافة ملح الطعام إلى المادة الغذائية المراد حفظها.

(التعليب - (التمليح) التجفيف)

٣:....هو التاريخ الذي بجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.
 (تاريخ ميلادك (تاريخ الصلاحية) تاريخ بلدنا)

٤: ما اهمية نظارات السلامة للنجار

(لحماية الأعين من اشعة الشمس الحارقة - لتبدو حبيبات الخشب بشكل اكبر - لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة



 من احتياطات السلامة للعمال أثناء استخدام الشاكوش (ارتداء القفازات الدق على المسمار بعيدا عن البد الدق على المسمار و الجرى مسرعا الى الخلف) النموذج الثاني ضع علامة صح أو خطأ: ١: يوفر اللبن الكالسيوم للعظام (صح) ٢: المواد الحافظة تجعل الأطعمة تدوم لفترة أول (صح) ٣: يعد حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة (صح) ٤: التجفيف وسيلة لحفظ الأغذية تتضمن إذالة الماء من الطعام (خطا) بإستخدام قطعة قماش نظيفة و مناشف ورقية :جمیع أشكال التجفیف تحتاج إلى درجة حرارة مرتفعة (صح) اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين: ١: في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم (175 (174) 177) ٢: التحقق من نوع الإصابة يسمى.... (تحقيق جنائي (تقييم الوضع) تعويض المصاب) ٣: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف (تنظيف الجرح) تركه ينزف - خفض الطرف المجروح إلى اسفل) ٤: من محتويات حقيبة الإسعافات الاولية.... (أقلام و مساطر و لاصق جروح معطر ملابس)



٥: اشتریت منتج و مدون علیه تاریخ الإنتاج ۱-۳-۲۰۲۲ و تاریخ
الإنتهاء ١ - ٦ - ٢٠٢٢. احسب الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج.
الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج
(أربع شهور وثلاثة شهور سنة)
النموذج الثالث
ضع علامة صح أو خطأ:
١: من الإجرائات التي يحب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج
الاتصال بالرقم ١٢٣ (خطأ)
٢: من الأطعمة المعلبة التونة - صلصة الطماطم
 أين الأطعمة المعلبة التونة - صلصة الطماطم إصح) إيكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة
يحتوي على فقاعات و رائحة حادة المحادة المحتوي على فقاعات و رائحة حادة المحتوي
٤: من المواد الحافظة الطبيعية السكر
ه: يمكن اختبار اللبن بإضافة قطرات من صبغة اليود
اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:
١: تعتبر النكهة الصناعيةثمناً من العصير الطبيعي.
(أرخص - أغلى - أعلى)
٢: من طرق صنع الشراب الطبيعي
النقع الزهور في الماء مع السكر الفواكه المجففة - تخزينه لفترة
اطول)
٣: من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة
و العصائب الخضروات المجمدة - الذبدة)



	٤: معصور مباشرة من الفاكهة
بيعي معلب - شراب صناعي)	(عصير نقي طازج) شراب ط
الناس الناس	ه: لصنع الشراب في المنزل يضيف
انكهات إلى العصائر (الماء إلى	(المواد الحافظة إلى العصائر _ ا
	العصا
الرابع	النموذج
C = (0)	ضع علامة صح أو خطأ:
(خطا)	١: من طرق غش اللبن إضافة الشاء
و الأيس كريم (خطا)	٢: من مصادر اللبن الزبادي و الجبن
	٣: من الأمور التي يجب مراعتها للد
(صح)	إرتداء العمال لغطاء الشعر
حرارة مرتفعة للقضاء على	٤ : يجب تسخين الشراب إلى درجات
(صح)	البكتيريا
وي على أجزاء من لب البرتقال	ه: عصير البرتقال النقي الطازج يحت
(صح)	
سين:	اختر الإجابة الصحيحة مما بين القو،
	١:سائل صاف بله ن الفاكهة
	اشراب صناعی لبن م
	٢: تصنع النكهات الصناعية في المع
بيعية حمواد كميائيه	مواد حافظة - مواد ط
	7 0



 ٣:المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب..... (تفسد بسرعة (تدوم وقت أطول مذاقها رائع) £:من فوائد اللين.. (يساعد على النمو - يحمي جهاز المناعة (كل ما سبق) ٥: يتم استهلاك اللبن ك أو يدخل في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة. (سوائل مجمدات - غازات) النموذج الخامس ضع علامة صح أو خطأ: ١: تعد الأغنام و الإبل من مصادر اللبن 🕔 (صح) ٢: من منتجات الألبان الزبادي (صح) ٣: تعد مصر من أحد أكبر منتجى لبن الجاموس في العالم (صح) ٤: جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة (خطا) الابد من استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء (خطا) اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين: ١: أي من المشروبات التالية تحتوى على قيمة غذائية أكبر (عصير برتقال نقى طازج) شراب برتقال معلب - شراب برتقال صناعي) ۲: توضع أغطية الزجاجات بـ التلوث (إهمال (إحكام) هدوء)



لحفاظ على السلامة داخل	٣:من الأمور التي يجب مراعتها ا
نجنب الحروق - (الأولى و الثانية)	المصنع (تنظيف الكميات المنسكية - ن
	٤: من منتجات الألبان
لماعز - اللحوم) منتجي لبن الجاموس في العالم أكبر - أشهر)	٥: تعد مصر من أحد
أكبر أشهر)	(أصغر و
1 luniem 2	النمه ذ-
ة في علاج الإصابات و الجروح (خطا)	ضع علامة صح او خطا: ١ -تستخدم حقيبة الاسعافات الأه ليـ
(خطا)	العميقة
و حفظ الطعام نمو البكتيريا (صح) الاتصال بحماد حماية المستهلك	 ٢: من الأخطاء التي قد تحدث أثناء ٣: في حالة خطورة الإصابة يجب
(خطا)	
(صح) (ضح)	 ٤: من طرق حفظ الطعام التجميد ٥: يجب أن يحفظ الطعام بشكل سلب
	اختر الإجابة الصحيحة مما بين الف
ة النشار كلاهما صحيح	١: من طرق غش اللبن
	راصافه الماء - إصافة الماء - إصافة : ٢ : عند اختبار اللبن إذا وجدت روا
متجبنه - متعفنة)	اللبن غير طازج



٣: من المواد الحافظة

(حمض الأسكوربيك - النتريت الاولى و الثانيه)

٤: الخط الساخن لحماية المستهلك...

(178 - 19199 - 190AA)

(مقياس حرارة - شاش طبي - الاولى و الثانية)

مع تمنیاتی بالتوفیق و النجاح مس لمیاء مس لمیاء

